

Levures liquides pour bière Wyeast

Tous les amateurs brasseurs sont unanimement d’accord sur 1 chose : la levure a une très grande influence sur le goût de votre bière. En utilisant des levures liquides pour bière, la qualité de la bière brassée par vous-même va faire des grands bonds en avant. WYEAST est le plus important fournisseur au monde de cultures liquides pures pour brasseurs amateurs. Des types de levures spécifiques, en provenance de bières connues dans le monde entier, ont été soigneusement sélectionnées et reproduites dans leurs laboratoires et unités de production modernes. Grâce à un emballage unique, le « smack-pack », chaque brasseur amateur peut maintenant utiliser lui-même chez lui une culture de levure spécifique pour sa bière. L’utilisation est d’une simplicité renversante : retirez le smack-pack du frigo, ouvrez le sachet intérieur en l’éclatant d’un coup de poing, secouez vigoureusement et laissez le sachet gonfler à la température ambiante. Vous avez maintenant une culture de levure pure et stérile, prête à l’emploi! Coupez le sachet pour l’ouvrir entièrement... et versez la culture de levure dans le moût de malt refroidi !

Levures BREWER’S CHOICE ACTIVATOR

Ces cultures pures liquides possèdent les mêmes avantages que les petits conditionnements, mais contiennent 3,5 fois plus ! Elles sont destinées à ensemencement directe dans des moûts de 20 litres. Une micro-brasserie peut donc facilement préparer en 1 fois un pied de cuve de 20 litres, suffisant pour démarrer 250 litres de moût de malt. Les avantages principaux peuvent se résumer en quelques mots :

- Emballé stérile dans le « smack-pack » spécial.
- Contenance 125 ml, y compris le substrat d’alimentation.
- Simple à mettre en marche: comprimer l’emballage et laisser gonfler.
- Contient plus que 3 fois plus de levure que les levures WYEAST normales.
- Longue conservation: 6 – 12 mois après la date de production.

COMMENT UTILISER ?

Cette levure a besoin d’une incubation de 1 à 4 jours, dépendant de l’age de l’emballage. Comptez 1 journée d’incubation pour chaque mois après la date de production.

MODE D’EMPLOI :

1. Pour activer la levure, il faut une bonne température : 21-26 °C. Posez l’emballage à plat sur une table, localisez le petit sachet (légèrement bombé) à l’intérieur de l’emballage. Mettez l’emballage dans la paume de la main de sorte que le sachet intérieur se trouve au milieu de la paume. Avec l’autre main, poussez fortement (ou tapez) sur le sachet bombé à l’intérieur de l’emballage, pour casser le sachet de sorte que la levure soit libérée dans le liquide environnant (contrôlez bien si la bosse du sachet a disparue).



2. Malaxez l’emballage et secouez-le énergiquement pour bien mélanger les levures au liquide nutritif. Les levures se multiplieront maintenant à l’intérieur de l’emballage hermétique, ce qui se remarque par le gonflement de celui-ci. Il faut que l’emballage gonflé aie une épaisseur de 2,5 à 3 cm. Ce temps d’incubation varie de un à plusieurs jours (à 21 26 °C) et cela dépend de la fraîcheur de la levure. Vieille d’un mois elle demande une journée, par mois de plus il faut compter un jour en plus.
3. La levure est maintenant prête pour ensemencer le moût. Nettoyez préalablement l’emballage avec une solution stérilisante, secouez bien, ouvrez l’emballage et ajoutez son contenu au moût.
4. Remuez bien le moût d’une manière aseptique, pour y introduire l’air nécessaire aux levures pour se multiplier. Posez le barboteur et respectez une température de 23° C jusqu’au démarrage de la fermentation. Celle-ci se fera endéans les 24h dépendant du type de levure.

TEMPERATURES DE FERMENTATION :

Pour les levures du type ALE, cette température est de 16 à 18 °C et pour le type LAGER entre 6 et 11,5 °C.

PIED DE CUVE PLUS GRAND

Pour brasser une plus grande quantité de bière ou pour traiter une levure déjà vieille de 6 à 12 mois ou pour tenir en vie les levures d’un emballage déjà gonflé mais non employé à cause d’un retard dans la préparation du moût, il faut travailler de la façon suivante :

Faites bouillir durant 15 min. 500 ml d’une solution d’extrait de malt à densité 1.040, versez-la ensuite dans un récipient stérile (erlenmeyer en verre p.e.), fermez-le bien avec un tampon d’ouate et laissez refroidir. Ajoutez la levure et aérez bien (de préférence avec de l’air stérile produit par une pompe d’aquarium muni d’un petit filtre stérile). Tenez le récipient couvert à la bonne température de 21 à 26 °C durant 12 h (multiplication prolongée des levures). Ajoutez ensuite ce pied de cuve amélioré au moût préparé préalablement. CONSERVER AU FRAIS, NE PAS CONGELER !

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com